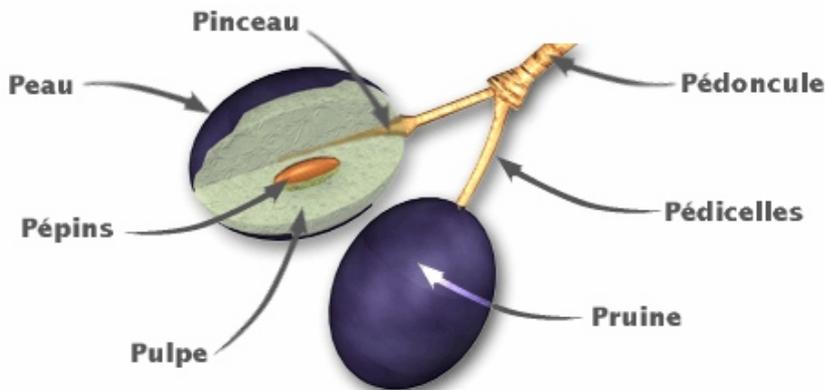


Le grain de raisin

1 : La composition du grain de raisin



La grappe de raisin est formée par :

- ◆ – La rafle
- ◆ – Les grains

La **rafle** se compose :

D'un axe central ; le **pédoncule**, sur lequel se rattachent les **pédicelles**. La rafle peut se résumer à l'ensemble des parties vertes d'une grappe de raisin.

Le **grain** se compose :

Le grain est entouré par une peau, la **pellicule** recouverte par une matière cireuse : la **pruine**. La **pulpe**, gorgée de jus, forme l'intérieur du grain qui renferme également les **pépins**.

Une variété de raisin s'appelle un cépage, il en existe des centaines mais on peut les classer dans 3 catégories :

- ◆ Les cépages à pellicule blanche et pulpe blanche : **BLANC DE BLANC**
- ◆ Les cépages à pellicule noire et pulpe blanche : **BLANC DE NOIR**
- ◆ Les cépages à pellicule noire et à pulpe noire : **CEPAGE TEINTURIER**

2 : Composition des différentes parties du grain de raisin

Chaque élément qui compose le grain de raisin renferme des substances indispensables et complémentaires pour la fabrication du vin. On retiendra :

| Partie | Composition | Rôle vinique |
|---------------------|--|---|
| La rafle | Eau, tanin , acides | Apporte l'acidité et l'astringence (tanins) nécessaire à l'équilibre du vin. |
| La pellicule | matières colorantes , vitamines (B.C.P) | Donne la couleur au vin |
| La pruine | Réserve de ferments | Les levures sont les responsables de la fermentation alcoolique |
| La pulpe | Eau , sucre , acides | L'eau est le constituant principal du vin et le sucre sera transformé en alcool par les levures |
| Les pépins | Matières oléagineuses (huile) | La matière grasse piège les parfums et les arômes, elle est importante pour que le vin conserve son goût et son parfum. |